

大家來品嚐

# 甜玉米·綠蘆筍·百香鮮奶

## 台南改良場主動出擊·爭取小朋友消費群

文：溫秀嬌 圖：曾文田



香穀筍塔

為鼓勵國人多吃甜玉米、綠蘆筍和百香鮮奶，4月28日台南區農業改良場在位於台南市林森路一段350號的場本部農業訓練館，舉辦上列三種農產品的聯合技術發表及品嚐會，由農林廳廳長孫明賢博士主持，應邀參加人員除農政單位人員之外，尚包括家庭主婦、學校家政老師、小學老師、餐廳負責人、超級市場經營者以及唸小學的小朋友們，約有250人參加。

此次品嚐會的主力籌劃和推動者是台南區農改場的場長陳榮五博士，策動他作這次品嚐會的理念是：“這個時代要經營農業應該主動出擊！”，他說以前消費者比較認命，農民生產什麼就吃什麼，沒有什麼選擇餘地，但是現在因國際貿易自由化的結果及農業生產技術之進步，再加上生活水準的提高，消費者對農產品的消費具有選擇性，而且已演進到不但要求“吃得飽”還要“吃得好”“隨時可以吃到”以及“吃得安全”。所以經營農業的人要跟着時代潮流走才不會被淘汰。

陳場長非常盼望甜玉米這種老少咸宜的多用途蔬菜能廣泛的被消費者喜愛，目前南部地區已經超過10,000公頃以上玉米田在台南農改場的推薦下釋放寄生蜂作生物防治，或施用蘇力菌，在改良場



陳榮五場長作技術發表

研究人員和農友兩者努力下，所生產的無農藥污染之甜玉米，可以讓大家吃得安心。如果大家能接受甜玉米，那麼，將來甜玉米的栽培面積可增加到目前有18,000公頃的三或四倍。

陳場長是研究蘆筍的專家，他說綠蘆筍含有豐富的“Histone”能夠增殖新的細胞，依照醫學臨床報告，採用蘆筍療法可預防皮膚癌、淋巴腺癌和肺癌等，綠蘆筍所含之“Rutin”，有防止血管硬



農林廳孫明賢廳長伉儷品嚐佳餚



波羅翠筍

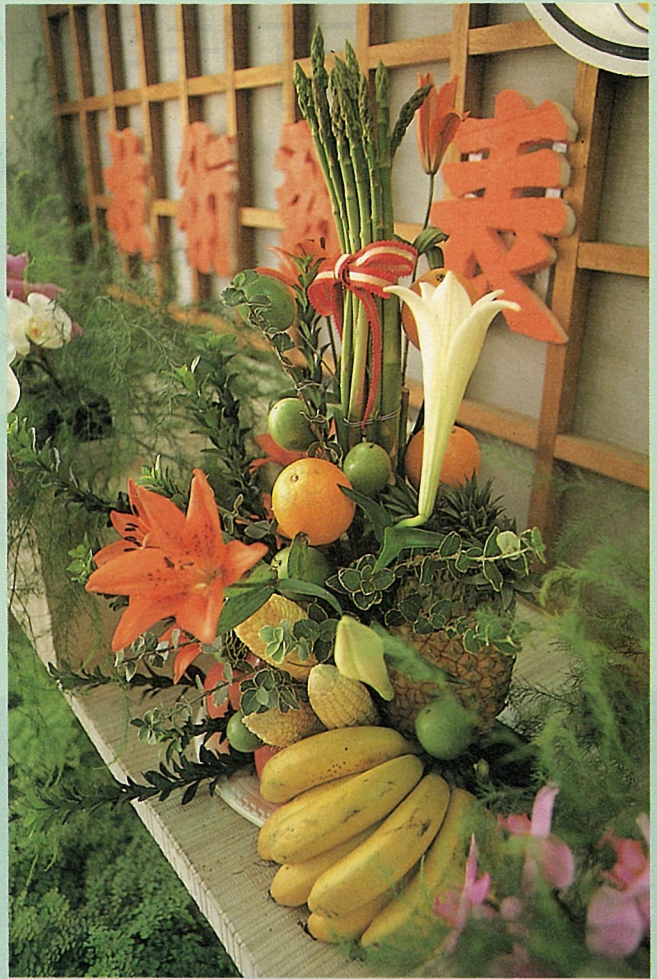


營養價值高的綠蘆筍

化、預防高血壓功能。另外所含之“Asparagine”可調整或降低血液中阿摩尼亞之異常累積及呼吸氣中之碳酸，可有效的消除疲勞。

在歐美國家綠蘆筍是高級蔬菜。在餐廳吃飯時只有貴的餐點才附綠蘆筍。生活在台灣的人何不多吃這種營養豐富且為自己生產的蔬菜呢？不吃甚為可惜。如果有興趣者想知道蘆筍的烹調方法，台南農改場印有食譜，歡迎索閱參考。

至於為什麼會想到在鮮奶中調進百香果汁而成百香鮮奶呢？陳場長說這個點子並非他刻意想出來的，而是在偶然情況下得到的，世界上很多的發明都是在偶然或無意中獲得的。結果發現百香果加鮮



以甜玉米、綠蘆筍、百香果組合的插花作品

奶口味相當好，大人喜歡、小孩也喜歡。於是就想到何不推廣給消費大眾？因為鮮奶的營養不只小孩需要，大人也相同需要，尤其40歲以上的人比小孩更需要鈣質以防骨骼鬆散，再說喝多了啤酒、葡萄酒之類未經蒸餾過的酒，容易產生痛風，痛風會使手足關節酸痛、紅腫、硬化，如能多喝鮮奶，有助於減輕此種痛苦。更何況百香果本身又含有維他命A、C等。百香鮮奶的調製方法是100cc鮮奶加6~8cc的百香果原汁。

會場提供的12道菜餚是香穀筍塔、改良壽司、波羅翠筍、金縷炸筍、廣式筍捲、蘆筍鮮湯、玉米香串、玉米飯糰、鮮湯玉米、柳橙玉米湯、百香鮮奶和百香甜酒。

一般反映，認為這次品嚐會很有意義，尤其邀請十幾位國小學生來參加，他們每個人都要把品嚐之後的心得寫一篇作文，讓農業研究人員了解小孩子如何接受這些精緻農產品，藉孩子的心、眼、口、舌，預測市場的消費導向，因為孩子喜歡吃的東西，做父母的常優先考慮，請大家不要忽略了這麼重要的消費群。 ■